



## Aanmeldingsvoorwaarden Meesterproef SVH Meesterhorecaondernemer

De titel van SVH Meesterhorecaondernemer is de hoogst haalbare graad van vakbekwaamheid op diplomagebied die een ondernemer kan behalen in de Nederlandse horeca. SVH Meesters behoren dan ook tot de top van de Nederlandse horeca. De SVH Meestertitels zijn inmiddels een keurmerk geworden, een begrip dat niet meer is weg te denken uit de Nederlandse horeca.

Een SVH Meester beschikt over uitgebreide kennis en vaardigheden op zijn vakgebied. SVH Meesters leveren bovendien een grote bijdrage aan het imago van het vak en stimuleren professionals om het beste uit zichzelf te halen. Samen met SVH zetten zij zich in om de vakbekwaamheid in de Nederlandse horeca te vergroten, zodat gasten kunnen genieten van een plezierige en onbezorgde ervaring in de horeca. Dat doen ze onder meer door workshops en gastlessen te verzorgen, te jureren bij wedstrijden en inhoudelijk bij te dragen aan de ontwikkeling van nieuwe examens en leermiddelen van SVH. Ook zetten zij zich in om jongeren te inspireren en te stimuleren om ook te gaan voor het hoogst haalbare in het vak.

Om de SVH Meestertitel te behalen, moeten de volgende 4 stappen succesvol doorlopen worden:

- Stap 1: Aanmelding
- Stap 2: Motivatiegesprek
- Stap 3: Afleggen SVH Meesterproef
- Stap 4: Inauguratie tot SVH Meester

In deze Aanmeldingsvoorwaarden wordt stap 1 beschreven. Voor een toelichting op de overige stappen verwijzen we naar [www.svhmeestertitels.nl/algemene\\_informatie](http://www.svhmeestertitels.nl/algemene_informatie).

### Het dossier

Om u te kunnen aanmelden voor de SVH Meesterproef, toont u aan de hand van uw dossier aan dat u beschikt over de vereiste kennis en vaardigheden op uw vakgebied.

Het opsturen van uw dossier geldt als uw officiële aanmelding voor de SVH Meestertitel. Uw dossier is dan ook onderdeel van de beoordeling van uw Meesterwaardigheid: het is uw eerste visitekaartje richting de commissie. U dient uw dossier te bundelen tot een geheel en dit zowel digitaal als in zesvoud per post aan de commissie toe te sturen.

Indien u een uitnodiging ontvangt van de commissie voor het motivatiegesprek (stap 2 in het traject), dient u uw dossier mondeling toe te lichten tegenover de Commissie Meesterproef SVH Meesterhorecaondernemer.

Dit dossier bevat ten minste de onderstaande onderdelen:

- één pagina (A4) waarin u uw aanmelding toelicht en motiveert:
  - motivatie waarom u de Meestertitel SVH Meesterhorecaondernemer wilt behalen
  - beschrijving van de wijze waarop u de titel SVH Meesterhorecaondernemer wilt uitdragen,
  - uw visie op het vak van horecaondernemer
- een pagina (A4) met uw toekomstvisie en strategie op uw eigen bedrijf in relatie tot de omgeving van het bedrijf.
- uw Curriculum Vitae, bestaande uit:
  - uw persoonlijke gegevens
  - een overzicht van genoten opleidingen, trainingen en werkervaring;
  - een overzicht van behaalde diploma's;
  - kopieën van de door u behaalde diploma's;
  - een beschrijving van uw horecamanagementkwaliteiten dan wel leiderschapstijl;
  - getuigschriften/referenties;



- een beschrijving van uw presentatie en reputatie in het vak
- een beschrijving van het personeelsbeleid
- het ondernemersplan van uw huidige bedrijf
- jaarverslagen van de afgelopen 3 jaar
- voorbeeld van calculaties, begrotingen en omzetoverzichten van de afgelopen 3 jaar
- een Verklaring Omtrent het Gedrag (Natuurlijk Persoon).

Een aantal punten uit de opbouw van het dossier wordt hieronder nader toegelicht.

### Leeftijd en nationaliteit

U bent minimaal 28 jaar op het moment van de aanmelding en in het bezit van een geldig identiteitsbewijs. Voor kandidaten met een andere nationaliteit dan de Nederlandse, geldt dat zij ten minste vijf jaar in Nederland werken/gewerkt hebben en in het bezit zijn van een geldige verblijfs- en werkvergunning op het moment van aanmelden en afleggen van de Meesterproef SVH Meesterhorecaondernemer.

### Taalvaardigheid

U beheerst de Nederlandse taal goed. U kunt zich zowel schriftelijk als mondeling goed in het Nederlands uitdrukken. Uw schriftelijke taalvaardigheid blijkt met name uit uw dossier. Uw mondelinge taalvaardigheid zal worden getoetst in de mondelinge toelichting tegenover de Commissie Meesterproef SVH Meesterhorecaondernemer en blijkt uit uw omgang met de pers.

### Meesterlijk bedrijf

In principe kunnen ondernemers uit alle horecabedrijfstypen (café/restaurant/hotel/fastservice, etc.) in Nederland of Vlaanderen aanmerking komen voor de meestertitel zolang het commerciële horeca met een horecabestemming betreft en ingericht is op consumptie ter plaatse. Van belang is dat u als ondernemer over bestaande grenzen durft te kijken en daar ook blijk van geeft in uw bedrijfsvoering. Rekening houdend met de kaders van uw bedrijf en bedrijfstype bent u een innovatief voorbeeld van een andersdenkende trendsetter.

Het bedrijf waar u momenteel werkzaam bent, moet een horecabedrijf zijn dat openbaar toegankelijk is en dat ten minste 4 dagen per week geopend is voor gasten en culinair recensenten.

U bent werkzaam in een Meesterlijk bedrijf om te borgen dat uw rol binnen de horeca kan bijdragen tot versterking van het imago van de SVH Meestertitels in het algemeen en in het bijzonder van de titel SVH Meesterhorecaondernemer. Ook na het afleggen van de Meesterproef, blijft u werkzaam in een Meesterlijk bedrijf.

Op het moment van het afleggen van de Meesterproef bent u ten minste drie jaar werkzaam als ondernemer bij dit bedrijf waar de proef wordt afgenomen.

### Praktijkervaring/werkervaring

Een (kandidaat) Meesterhorecaondernemer heeft een voorbeeldfunctie naar personeel en andere ondernemers en biedt een wenkend perspectief voor jongeren. Ontwikkelen van anderen is belangrijk, als een ondernemer wil groeien dan zijn er meerdere medewerkers in het bedrijf nodig die zich verantwoordelijk voelen. Willen groeien is een voorwaarde voor excellentie. Een excellente ondernemer heeft ook een verantwoordelijkheid naar de (mogelijk) jonge instroom, dat is goed voor de toekomst en goed voor de maatschappij.

Om deze SVH Meestertitel te kunnen behalen, heeft u zich al enige tijd bewezen in uw vakgebied en bent u voor ten minste 50% risicodragend en actief in de bedrijfsvoering van het horecabedrijf waar u eigenaar van bent. Ook moet er sprake zijn van substantieel personeelsbestand (minimaal 5fte) en een beschrijving van het personeelsbeleid.



U kunt aantonen dat u ten minste vijf tot tien jaar werkervaring heeft als leidinggevende, operationeel manager, financieel manager in een horecabedrijf. Onderdeel van de eis aan de werkervaring is dat u ten minste 5 jaar als horecaondernemer werkt en dat u momenteel eindverantwoordelijkheid heeft over het bedrijf en leiding geeft aan ten minste 5 FTE.

De werkervaring omvat aantoonbaar:

- financiële bedrijfsvoering;
- aansturen van personeel/team;
- van meewerken op de vloer tot aan de financiële administratie;
- vakgerichte ervaring en productkennis;
- verantwoordelijkheid voor strategische beslissingen als doelgroep, assortiment etc.;
- goed kunnen inspringen op de veranderingen in de markt;
- het aansturen van het gehele bedrijf, van inkoop, verkoop, aansturen medewerkers, beslissingen nemen, van het ondernemersplan tot aan de jaarverslagen.
- permanente educatie.

### Presentatie

U dient zich te onderscheiden in uw bedrijf door uw presentatie op Meesterlijke wijze. Dit doet u mede door een stabiele wijze van optreden en een goede persoonlijke presentatie. Daarnaast heeft u een duidelijke visie op het ondernemersvak. U toont aan dat u een (potentiële) vertegenwoordiger bent van de top van de professionele ondernemers en een potentiële promotor van de titel SVH Meesterhorecaondernemer. Het potentiële Meesterschap straalt u uit door uw houding in woord en gebaar waarbij u de conventies die gelden in de kring waarin u zich presenteert in acht neemt.

Een SVH Meesterhorecaondernemer zorgt voor een goede organisatie in het gehele bedrijf en uitvoering van het ondernemersvak op het hoogste niveau. Ook draagt u bij aan een uitstekende reputatie van het bedrijf waar u eigenaar van bent.

### Reputatie

Uw reputatie draagt bij tot versterking van het niveau en het uitdragen van de titel SVH Meesterondernemer. U dient aan te tonen dat u zich in de laatste vijf jaar in de ogen van de bedrijfstak (binnen en buiten het eigen bedrijf) in positieve zin heeft onderscheiden.

Tevens dient u aan te geven op welke wijze u een duidelijke bijdrage heeft geleverd aan het tot stand komen van die reputatie. Voorbeelden hiervoor zijn eigen publicaties in boekvorm, publicaties over u of uw bedrijf in de media, gewonnen prijzen, vermelding van uw bedrijf in de belangrijkste nationale en internationale (culinaire) gidsen, optreden in de media, referenties van titeldragers en eventueel resultaten bij wedstrijden of verkiezingen.

### Managementvaardigheden

U kunt aantonen dat u ervaring heeft met Financieel management, Marketing en Personeelsmanagement. Ook kunt u een adequate beschrijving van uw managementstijl en managementvaardigheden geven.

### Wetgeving in de horeca

U bent een voorbeeld voor anderen op het gebied van naleving en toepassing van relevante wet- en regelgeving in de horeca.

### Verklaring Omtrent het Gedrag (Natuurlijk Persoon)

U dient in het bezit te zijn van een recente Verklaring Omtrent het Gedrag (VOG) die niet ouder is dan één jaar. Dit is een verklaring waaruit blijkt dat uw gedrag in het verleden geen bezwaar vormt voor het



vervullen van een specifieke taak of functie in de samenleving. Deze VOG dient te zijn aangevraagd voor uw huidige functie in uw huidige bedrijf.

### Onderhoudsplicht

Ook na het behalen van de titel bent u bereid het vak te etaleren, innoveren, evolueren, evalueren en door te geven aan de nieuwe generatie. Ook bent u bereid uw Meestertitel te onderhouden door bijvoorbeeld deel te nemen aan brancheactiviteiten, jaarverslagen bij SVH te deponeren of een portfolio bij te houden.

### Vereiste diploma's

Er bestaat geen verplichte opleiding tot ondernemer in de horeca. Het volgen van een horecaopleiding zoals middelbare horeca school kan een voordeel zijn, hoewel er verschillende 'self made' ondernemers zijn. Zij hebben meestal losse cursussen gevolgd zoals financieel management, personeelsmanagement of marketing. Het is dus mogelijk om via het cursorisch onderwijs, waarbij er losse certificaten worden behaald, aan de belangrijkste ondernemerskennis en vaardigheden te komen.

Mogelijke opleidingen en activiteiten:

- mbo of hbo-opleiding die specifiek op horeca en ondernemerschap gericht is;
- basisopleiding in de horeca;
- managementcursus;
- Sociale Hygiëne;
- Leermeester;
- personeelsmanagement;
- (internet)marketing;
- een opleiding specifiek gericht op ondernemerschap, management, marketing etc.